Palmarès

L'ambition avant tout

Qu'ils soient vigneron, négociant, œnologue, restaurateur ou caviste, ils ont tous en commun d'avoir su, au-delà des difficultés propres à leurs régions ou à leur savoir-faire, donner au vin ce supplément d'âme qui permet de maintenir le monde de la vigne au rang du grand art.

Les vignerons

JO PITHON, CLAUDE PAPIN ET JOËL MÉNARD

Les fous du Layon

L'appellation Coteaux du Layon est une appellation sans concession. Elle a l'obligation de produire, tous les ans, des vins moelleux. En 1988, 1989 et 1990 ce fut facile; en 1991 impossible à cause du gel. Mais en 1992, 1993 et 1994 comment faire ? Le sucre de betterave permet de suppléer, tant bien que mal, au déficit de soleil. A moins que... après la pluie, le beau temps ?

Prenant tous les risques, quelques fous décident d'attendre malgré les sarcasmes de leurs voisins. Ils sont, bon an, mal an, une dizaine. Trois sont particulièrement obstinés : Joël Ménard, Claude Papin et Jo Pithon qui ont produit des cuvées d'anthologie en 1992, 1993 et 1994. Précipitez-vous !

Mais que l'arbre ne cache pas la forêt. On aurait pu citer Pierre Aguilas, Patrick Baudoin, Philippe Cady, Vincent Ogereau, Jean-Louis Robin, Michel Robineau et quelques autres. Grâce à leur ténacité, ils ont tous montré que la malédiction du millésime n'existait pas et que les Coteaux du Layon constitue belle et bien une appellation de vins moelleux à part entière.

B.B.

De haut en bas : Jo Pithon, Claude Papin et Joël Ménard.

Les négociants

MICHEL ET MARC CHAPOUTIER

Un succès révolutionnaire

Chapoutier, à Tain l'Hermitage, négociant de l'année ? Le choix s'est facilement imposé : aucune autre maison n'a aussi brutalement et aussi radicalement réalisé une telle transformation qualitative. A partir du millésime 1987 et sans jamais faiblir, les Chapoutier ont tout bouleversé : achat des vins et des raisins, méthodes culturales, rendements, options de vendanges, vinification, élevage. Ils ont parfois, avec une prise de risque maximale (notamment financière), tout axé dans la direction de l'exigence absolue de la qualité. Certains vieux clients et observateurs traditionalistes ont été déboussolés, mais aujourd'hui une évidence s'impose : les vins des Chapoutier sont fichtrement bons !

Les auteurs de cette révolution de palais sont deux gamins d'à peine trente ans qui cachent sous des allures de notables de province une liberté d'esprit et une volonté proprement extraordinaires. Michel, le feu follet qui s'occupe des vins, et son frère Marc, qui les commercialise, méritaient mille fois cette récompense. **T.D.**

L'œnologue

KIRIAKOS KINIGOPOULOS

L'homme providentiel

Diplôme d'agro-alimentaire en poche et frais émoulu de l'Université de Thessalonique, Kiriakos Kinigopoulos débarque à Dijon en 1988 avec la ferme intention de se spécialiser en œnologie, ce qu'il réussit sans peine. L'histoire s'emballe ensuite : de diplôme d'études approfondies et d'inscription en thèse via quelques stages, il se spécialise très vite au sein du laboratoire SGS pour suivre nombre de grands domaines bourguignons à la manière des œnologues-conseils bordelais.

Restant en dehors du cénacle bourguignon, il jette un regard neuf sur la vinification des vins rouges en distinguant bien la stabulation à froid, le mijotage, la fermentation tumultueuse et la phase post fermentaire. Ses réussites sont éclatantes au domaine de Vogüe et à Marsannay-la-Côte où, travaillant avec 19 domaines sur 21, la qualité d'ensemble des derniers millésimes impressionne. En blanc, il montre l'importance de l'autolyse des levures par batonnage et il se pas-

sionne, sans a priori, pour les expériences de biodynamie du domaine Leflaive. Son talent est d'avoir su allier la rigueur et l'objectivité du chercheur avec un sens aigu de la pédagogie pour mettre en application les concepts les plus avancés en étant constamment sur le terrain. Avec une grande ouverture d'esprit, il visite les autres régions vinicoles. Il en rapporte un souffle d'air frais et lucide qui a permis à quelques grands domaines de retrouver leur honneur et à d'autres de continuer leur progression. **B.B.**

La coopérative

CAVE VINICOLE DE PFAFFENHEIM

La rigueur et l'imagination

Depuis dix ans le tandem, formé par Alex Heinrich (notre photo), le directeur et Michel Kueny, le maître de chai, met toute son énergie au service de la cave vinicole. Michel Kueny sélectionne les parcelles, décide des vendanges et élabore les différents vins selon sa seule conscience. Avec bonhomie et détermination, il dialogue à longueur d'année avec les vignerons. Son seul objectif : la qualité. Alex Heinrich imagine ensuite la stratégie de vente. C'est le premier à avoir distingué sur ses tarifs, grands crus, lieux dits, grands millésimes et vins médaillés selon une distinction qualitative largement imitée depuis. Avec son bâton de pèlerin, il présente infatigablement, mais sans jamais vendre son âme, ses vins de par le monde ce qui, avec deux millions de bouteilles, n'est pas réellement une mince affaire.
Cette alliance réussie d'un maître de chai rigoureux et d'un directeur imaginatif a permis à la cave vinicole de prendre le virage qualitatif durant les périodes d'opulence et d'accélérer sa percée en période de crise. **B.B.**

La découverte

MARLÈNE SORIA

Le far west et sa pionnière

Marlène Soria habite au bout du monde civilisé, dans une garrigue déserte, sans eau ni éléctricité, au milieu des bâtiments en ruines d'un vieux mas délaissé. Nous sommes ici juste derrière l'Abbaye de Villemagne, sur les plateaux très calcaires de Saint Pargoire, avec des cailloux tellement imposants que la première entreprise de concassage a abandonné faute de matériel assez puissant. Dans les combes, une terre plus argileuse, teinte de rouge, présente plus d'amabilité : vous êtes au domaine de Peyre Rose.
Sur ce terroir exceptionnel, mais qui aurait rebuté plus d'un pionnier, Marlène et son époux vont rejouer *Regain*. Ils plantent, à la barre à mine, 22 hectares de vignes, rachètent des petites parcelles qui allaient mourir, surgreffent des vieux carignans en viognier et plantent sur le plateau de la syrah avec un peu de grenache, de mourvèdre, de la roussane et du rolle. Ils cultivent leur vignobles selon des principes exclusivement biologiques : sans engrais ni produits de traitements de synthèse, uniquement du cuivre et du soufre, pas d'insecticides et travaillent le sol à l'ancienne. Les vendanges manuelles sont apportées au chai rudimentaire qui présente cependant le grand avantage d'avoir une cuverie parfaitement conçue pour vinifier séparément cépages et parcelles.
Avec ses cuvées "Syrah Leone" et son tri charpenté "Clos de Cystes", la *Calamity Jane du Far West* languedocien est incontestablement devenue l'un des producteurs à suivre de la région. **P.C.**

Le restaurant

EMILE JUNG
ET GILBERT MESTRALLET

Le Crocodile de Strasbourg

Il est des crocodiles que l'on porte avec snobisme sur sa poitrine et d'autres dans la gueule de qui on entrerait bien volontier... Rarement les grands chefs se préoccupent de vins laissant ce soin à leur sommelier. Inamovible président de l'Association des sommeliers d'Alsace, Emile Jung (à droite sur notre photo) a lui beaucoup investi depuis une quinzaine d'années dans sa cave, assurément l'une des plus belles de France. Quand tant d'autres cherchent à limiter leurs investissements lui affirme plus que jamais ses engagements et sur la table les vins arrivent dans un rapport qualité prix exceptionnel : le meilleur des restaurants étoilés de France. Excellent conférencier sans le clinquant de la médiatisation, poète et philosophe à ses heures, c'est un véritable amoureux du vin qui a su transmettre sa passion à des générations de sommelier. A cet hommage il faut associer Monique Jung, l'âme de la salle du restaurant et Gilbert Mestrallet (à gauche sur notre photo), l'efficace sommelier. **B.B.**

Le caviste

LES CAVES GAMBETTA
À MONTPELLIER

Vendre l'introuvable

De son passé récent d'ingénieur, Paul Caunes en a gardé le sens de l'organisation. De sa région, la faconde. Et il en faut de l'organisation pour caser 900 références dans 80 m² de boutique et 60 m² de belle cave voûtée! Cet homme éloquent possède l'enthousiasme nécessaire pour convaincre les très courtisés Raveneau, Moueix, Lafon et autres Jean-Marie Guffens (Verget) de lui céder quelques précieux flacons. Car les bouteilles introuvables, celles dont rêvent en secret tous les passionnés, il les a toutes. Les amateurs du monde entier savent que, dans cette boutique située aux abords du centre historique de Montpellier, près d'un grand parking, on trouvera toujours la rareté tant recherchée. En caviste amoureux de son métier et avec son franc parler infernal, il est aussi le grand ambassadeur des vins de sa région qu'il affectionne tant. Passer en cinq ans des lignes à haute tension à la pêche à la ligne des belles bouteilles, voilà un parcours pour le moins insolite. **B.B.**

PAGES RÉALISÉES AVEC LA COLLABORATION DE BERNARD BURTSCHY, PIERRE CASAMAYOR ET THIERRY DESSEAUVE